



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 5 au 30 janvier 2026

| | | | | Galette des rois et des reines |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| lundi 05 janvier | mardi 06 janvier | mercredi 07 janvier | jeudi 08 janvier | vendredi 09 janvier |
| Taboulé à la semoule bio | Salade Iceberg CE2 vinaigrette | Oeuf dur MEA mayonnaise | Carottes râpées bio vinaigrette | Betteraves bio vinaigrette |
| Paupiette au veau sauce tomate | Brandade de | Saucisse de Strasbourg | Roti issu de porc LR sauce dijonnaise | Nuggets de blé et citron |
| Chou fleur CE2 persillé | poisson MSC | Flageolets | Pommes noisette | Haricots verts CE2 persillés |
| Camembert | Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire | | | |
| Orange | Pomme bio | Purée pomme fraise | flan nappé caramel | |
| | | | | Galette des rois et des reines |
| | | | | Menu suisse |
| lundi 12 janvier | mardi 13 janvier | mercredi 14 janvier | jeudi 15 janvier | vendredi 16 janvier |
| Crêpe au fromage | Céleri bio rémoulade | Potage de légumes | Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates | Salade iceberg CE2 vinaigrette à l'échalote |
| Roti de boeuf bio sauce forestière | Cordon bleu | Boulettes au porc sauce aux épices kebab | Colombo de colin MSC | Älplermagronen |
| Carottes CE2 persillées | Purée de pommes de terre | Lentilles bio locales au jus | Brocolis bio persillé | (gratin de pâtes et pommes de terre au fromage) |
| | | Petit beurre | Gouda bio | Verre de Lait bio |
| Poire HVE | Mousse au chocolat au lait | Crème dessert vanille | Banane bio | Pavé balois au chocolat |
| | | | | |
| lundi 19 janvier | mardi 20 janvier | mercredi 21 janvier | jeudi 22 janvier | vendredi 23 janvier |
| Potage potiron | Rillettes et cornichon | Macédoine de légumes CE2 mayonnaise | Salade verte aux croûtons | Chou rouge bio mimolette |
| Sauce bolognaise aux lentilles corail bio | Poisson meunière MSC | Haché au veau à l'italienne | Emincé de cuisse de poulet au paprika | Rôti issu de porc LR sauce au thym |
| Tortis bio locales | Chou fleur CE2 béchamel | Ratatouille | Riz bio créole | Haricots verts CE2 persillés |
| Emmental râpé bio | | | | Gouda bio |
| Clémentine | Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire | Liégeois chocolat | Banane bio | Semoule au lait |
| | | | | |
| lundi 26 janvier | mardi 27 janvier | mercredi 28 janvier | jeudi 29 janvier | vendredi 30 janvier |
| Céleri bio rémoulade | Carottes bio râpées vinaigrette | Nems aux légumes | Potage Dubarry | Salade de pommes de terre aux cornichons |
| Boulettes à la volaille sauce tomate | Gratin de patates douces | Sauté de porc sauce moutarde | Haut de cuisse de poulet roti | Colin MSC sauce homardine |
| Petits pois CE2 au jus | Coquillettes bio | Semoule bio | Frites et ketchup | Carottes CE2 persillées |
| | Bûche de lait mélangé | Sablé de Retz | | Camembert |
| Pomme bio | Kiwi | Riz au lait | Purée de pommes HVE | Flan nappé caramel |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 au 27 février 2026

| Crêpe Party | | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|
| lundi 02 février | mardi 03 février | mercredi 04 février | jeudi 05 février | vendredi 06 février |
| Crêpe au fromage | Betteraves bio vinaigrette balsamique | Friand au fromage | Salade coleslaw aux carottes bio | Salade de blé aux légumes |
| Poisson pané MSC et citron | Flan à l'emmental (oeufs MEA) | Aiguillettes de poulet sauce basquaise | Saucisse fumée | Emincé de poulet aux épices mexicaines |
| Epinards CE2 à la béchamel | Riz bio créole sauce tomate | Brocolis persillés | Lentilles bio au jus | Haricots verts CE2 |
| | Vache qui rit | | | Brie |
| Crêpe au sucre | Clémentine | Milkshake au chocolat | Banane bio | Crème dessert chocolat |

| lundi 09 février | mardi 10 février | mercredi 11 février | jeudi 12 février | vendredi 13 février |
|------------------------|-------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|
| Saucisson à l'ail | Salade de pâtes bio au pesto rouge | Chou blanc vinaigrette | Potage de courge fromage ail et fines herbes | Carottes bio râpées vinaigrette |
| Colin MSC sauce citron | Roti issu de porc LR sauce moutarde | Riz bio | Gratin de pommes de terre | Nuggets de volaille |
| Semoule bio | Purée de céleri | à la bolognaise | au chou fleur CE2 et fromage à raclette | Petits pois CE2 cuisinés |
| Carré de ligueuil | | Mozzarella cossettes | | Emmental |
| Purée poire CE2 | Clémentine | Orange | Banane bio | Gâteau au chocolat cuisiné par nos chefs |

| lundi 16 février | mardi 17 février | mercredi 18 février | jeudi 19 février | vendredi 20 février |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Quiche lorraine | Betteraves bio et locales vinaigrette balsamique | Carottes râpées bio | Salade de blé bio au maïs | Potage de légumes |
| Boulettes au boeuf au paprika | Dahl de lentilles bio | Moules sauce marinière | Roti de dinde sauce tomate | Sauté de porc aux oignons |
| Haricots verts CE2 persillés | Riz bio créole | Frites | Chou fleur CE2 persillé | Purée de potiron |
| Bûche de lait mélangé | | | | Saint Nectaire AOP |
| Orange | Beignet | Mousse au chocolat | Pomme bio | Riz au lait cuisiné par nos chefs |

| lundi 23 février | mardi 24 février | mercredi 25 février | jeudi 26 février | vendredi 27 février |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Pâté de campagne et cornichons | Potage de légumes bio | Céleri bio rémoulade | Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio | Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail |
| Colin MSC sauce homardine | Macaronis bio | Cordon bleu | Quiche au fromage | Boulettes au porc sauce moutarde |
| Purée de pommes de terre | Sauce bolognaise | Carottes au beurre label CE2 | Salade verte et vinaigrette | Haricots verts label CE2 |
| Poire HVE | Emmental râpé bio | Petit moulé | Gouda bio | |
| | Banane bio | Mousse au chocolat | Compote de pommes bio | Gâteau à la noix de coco cuisiné par nos chefs |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable